DOMAINE DOUDET

EN BOURGOGNE DEPUIS 1849

Grand Cru blanc de la Côte d'Or, récolté sur la commune d'Aloxe-Corton. Cette parcelle qui s'étend sur un peu plus d'un demi-hectare, est particulièrement bien située sous le bois de Corton au lieu-dit «Le Corton». Elle domine le coteau à une altitude de 380m sur une orientation Est qui explique notamment la belle minéralité de ce vin.

Chardonnay

Vendanges manuelles en petites caisses. Pressurage pneumatique lent. Débourbage et début de fermentation en cuve inox durant 5 jours puis le vin est descendu en cave.

L'élevage est fait en fûts de chêne pendant 15 mois.

Le sous-sol, néolithique et bioclastique est accompagné de marnes calcaires en bancs, permettant au Chardonnay de s'épanouir parfaitement.

DÉGUSTATION

La robe d'or blanc est limpide. Le nez fin et distingué révèle doucement un complexe mélange d'agrumes, de fruits exotiques, de fleurs blanches et de noisette qui ne demande qu'à s'approfondir avec le temps. Le vin est pur, droit et net. La bouche est minérale, ample, vivante et racée. On remarque aussi sa longue persistance en bouche. Le bois, bien maîtrisé, apporte une discrète élégance vanillée avec une petite finale d'agrumes et qui révèle aussi quelques épices.

À conserver entre 10 et 20 ans.
Servir à 14°C.

À déguster avec toute la grande et noble cuisine.
Mais il s'agit également d'un apéritif merveilleux.

3 rue Henri Cyrot, 21 420 Savigny-lès-Beaune
+33 3 80 21 51 74 - www.doudetnaudin.com